

Le plus intéressant de nos almanachs

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 50

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194619>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
six mois . . . 2 fr. 50
ETRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On s'abonne au *Bureau du Conteur*, à Lausanne et aux Bureaux des Postes. — Les abonnements datent du 1^{er} janvier, du 1^{er} avril, du 1^{er} juillet et du 1^{er} octobre.

PRIX DES ANNONCES :

du canton, 15 c. ; de la Suisse, 20 c. ; de l'Étranger, 25 c. la ligne ou son espace.

AVIS. — *Les nouveaux abonnés au CONTEUR VAUDOIS, pour 1895, recevront ce journal gratuitement jusqu'à la fin de l'année courante. Ils pourront en outre se procurer la 1^{re} édition des Causeries du Conteur vaudois, illustrée de jolies vignettes, au prix de fr. 1,50 au lieu de fr. 2. — Expédition franco. — Cette valeur peut être envoyée en timbres-poste.*

Le plus intéressant de nos almanachs.

Lorsque, l'année dernière, parut pour la première fois l'*Almanach français Hachette*, nous fûmes émerveillés, en le parcourant, de l'innombrable quantité de renseignements qu'on y avait réunis, renseignements presque tous accompagnés de charmantes vignettes. — Un almanach universel dans ses matières, un almanach dans lequel on trouvât tout ou presque tout, tel avait été le but, par trop téméraire, semble-t-il, de son éditeur. Eh bien, la difficulté a été vaincue et brillamment vaincue ; car, plus on consulte ce volume, plus on apprécie son utilité et sa méthode dans la classification des matières, pour la facilité des recherches. C'est vraiment à lire, à relire et à conserver, comme une petite encyclopédie indispensable dans une famille.

La première édition de cet almanach était essentiellement française et nous ne nous serions jamais attendu à ce qu'on nous fit la surprise d'une *édition suisse*. Nous la possédons cependant et ne pouvons qu'en féliciter bien vivement M. Tallichet, directeur de la *Bibliothèque universelle*, qui a eu l'heureuse idée de s'entendre à cet effet avec le grand éditeur de Paris.

De l'almanach original on a élagué les pages qui ne pouvaient être utiles qu'aux Français, et on les a remplacées par des pages intéressantes particulièrement notre pays. Le reste intéresse tout le monde.

Il ne faut donc point s'étonner si les exemplaires de cette remarquable publication s'enlèvent comme par enchantement : Il suffit d'en lire la table des ma-

tières pour acquérir la certitude qu'on ne peut guère s'en passer. Donner ici une idée de tout ce qu'il contient n'est pas possible. Achetez-le, et je vous promets que vous l'aurez fréquemment dans les mains, cet hiver, au coin du feu. — Prix : fr. 1,50.

Tenez, je l'ouvre au hasard, et je tombe sur ce chapitre qui intéressera chacun :

COMMENT CHOISIR LA VIANDE DE BŒUF A LA BOUCHERIE.

La viande de bœuf est riche en éléments nutritifs, mais il faut qu'elle soit de bonne qualité. Toutes les parties n'ont pas la même valeur et ne peuvent s'employer de la même façon.

Un bœuf assommé, saigné et dépecé dans des conditions normales, présente les caractères suivants :

La *graisse* qui forme la couverture ou celle qui entoure les rognons doit être ferme, blanc-rosé ou légèrement jaunâtre, sans injection sanguinolente. Fluide, sans consistance onctueuse, elle indique l'anémie, l'épuisement, l'extrême maigreur.

Les *muscles* seront solides au toucher, assez secs, d'un beau rouge. Leur mollesse indique toujours une altération de santé ; se mêler, l'hiver, de l'action du froid qui les durcit et les sèche. Si l'on fait une incision et qu'ils laissent transpirer une grande quantité de liquide, ou qu'ils passent au gris terne, au rose pâle, ils viennent d'un animal fiévreux.

L'animal est mort d'indigestion quand ils présentent une couleur d'un brun foncé, presque noir, qu'ils sont gommeux, collants aux doigts.

Les *os*, naturellement d'un blanc jaunâtre, quand ils sont rougeâtres, dénotent une maladie inflammatoire.

L'*odeur de la viande* est significative : l'odeur de fièvre ou celle d'excrément, d'ammoniac, de beurre rance, d'éther, d'acide phénique, sont les indices d'autant de maladies différentes et doivent amener à refuser la viande.

Qualité de la viande. Un animal sain peut varier de qualité, selon la race, le mode d'élevage, l'âge, le travail qu'il a fourni.

Les bœufs les plus estimés sont, par ordre de mérite : les Normands et les Nivernais, nourris en tout temps à l'herbage, et qui sont uniquement élevés pour la boucherie ; — les Limousins et Auvergnats, nourris l'hiver à l'étable et qui « rendent » beaucoup de viande aux bouchers ; — les Agenais, puis les Gascons, d'ossature plus développée et que le labour rend plus coriaces.

Si l'on ignore la provenance, on peut reconnaître la qualité suivante :

La *graisse* doit être en épaisseur suffisante et couleur beurre frais. Quand elle est jaune, elle indique l'engraissement avec des tourteaux, et l'animal a moins de prix.

Le *grain de viande* doit être fin, c'est-à-dire sans aspérités au toucher ; persillé, c'est-à-dire entremêlé de filons de graisse. Le persillé n'existe cependant pas chez les Normands, où la graisse s'amasse aux îlots.

La *couleur*. Du rouge vif, elle passe au rose chez les trop jeunes bœufs, au terne, chez les animaux grossièrement nourris. Quant au jus, il est souvent abondant dans des viandes inférieures, et ne peut servir de signe.

Une gouttière.

Dans un précédent numéro, nous avons donné un exemple de la lenteur administrative en France ; en voici un nouveau capable de tranquilliser complètement nos autorités communales au sujet des critiques dont elles sont si souvent l'objet.

« Camille Pelletan, nous dit le XIX^e Siècle, a fort amusé l'autre jour ses collègues, en leur faisant, avec sa verve coutumière, l'odyssée d'une correspondance administrative. Un orage avait crevé la toiture du musée de Versailles. Or, il y avait bien à Versailles un directeur du musée et un architecte, mais le premier dépend de la direction des beaux-arts, le second du service des bâtiments civils. Ils n'ont donc pas d'ordres à recevoir l'un de l'autre et il fallut suivre la voie hiérarchique.

» Le directeur du musée écrit alors au directeur des palais nationaux, qui écrit au directeur des beaux-arts, qui écrit au ministre de l'instruction publique. On s'aperçoit à ce moment que le service des bâtiments civils est seul compétent pour réparer la toiture. Et comme le service des bâtiments civils dépend du ministère des travaux publics, la papeterie recommence dans l'ordre inverse, c'est-à-dire du haut en bas de l'échelle hiérarchique.

» Le ministre de l'instruction publique écrit à son collègue des travaux publics, qui saisit le bureau compétent, qui de-